



2021年3月31日

**日本酒の熟成の面白さが楽しめる、かつてない呑みくらべ。
生酒を低温熟成させた「大黒正宗 生熟ヴィンテージライン」
2020-2016年の5年分を一挙発売。**

灘の酒蔵・株式会社安福又四郎商店(所在地：兵庫県神戸市、代表者：安福晴久)は、創業270周年の限定企画として、代表銘柄「大黒正宗」の人気生酒を低温で熟成させた「大黒正宗 生熟ヴィンテージライン」として2020年から2016年までの5年分のヴィンテージ酒を同時リリースすることをお知らせいたします。

日本酒の熟成の面白さを堪能していただく特別企画として、在庫限り・再販なしのシリーズとなります。



■創業270周年は「日本酒の面白さを伝える」、第4弾のテーマは「熟成」

1751年の創業から今年で270周年を迎える安福又四郎商店は、1年を通じて「日本酒の面白さを伝える」企画として、日本酒の魅力を様々な角度から提案する商品を提案しています。第4弾となる今回のテーマは「日本酒の熟成の面白さ」。

最近では酒蔵から発売される熟成酒も増えてきておりますが、その魅力を最大限に感じるには、熟成前と熟成後を呑みくらべるのが一番です。しかし自家熟成などしていない限り、なかなかそんな機会には恵まれません。

そこで、在庫限り・売り切れ御免の特別企画として、「吟醸しぼりたて」「純米吟醸しぼりたて」の2種の生酒から2016年～2020年まで発売時に一部を取り置いて、蔵の低温でじっくり熟成させてきたラインナップを、「大黒正宗 生熟ヴィンテージライン」としてリリースいたします。

■日本酒の「火入れ酒の熟成」は、時間経過による醸造の仕上げ工程

日本酒は通常、しぼりたてのお酒に2回火入れ（60℃程度の加熱）をすることで、乳酸菌などの微生物を死滅させ、発酵を進める酵素の働きを止めることで、大きな酒質の変化を防ぎます。その上で、半年～1年間の貯蔵熟成を行い、みずみずしいしぼりたての味わいから円熟味のある味わいへとおだやかに変化していくのです。

言うなれば、日本酒の醸造工程の仕上げとして行われるのが、通常の「熟成」です。

お酒が夏を越え秋になり、酒質が向上した状態を指す“秋上がり”が熟成の成功した状態と言えます。



■日本酒の「生酒の熟成」は、酵素の働きと時間経過による酒質の変化

翻って、しぼりたてのお酒に1回も火入れをせず、そのみずみずしい味わいを特長として出荷される日本酒が「生酒」（なまざけ）です。生酒は、酵素の働きが止まっていないために、-5℃以下で保存しなければ大きく酒質が変化し続けます。

そこをあえてそれ以上の温度で保管することで、酵素の働きと時間経過による大きな酒質の変化による向上を狙うのです。もちろんそこには逆に酒質の低下のリスクも多くあります。

■あえて熟成の影響を受けやすい「生酒」で、1年ごとの変化を楽しめる

生酒である「しぼりたて」2種をベースとしたのには、通常の火入れ酒である「大黒正宗 原酒」「大黒正宗 純米原酒」が熟成を基本設計に組み込んでいるため熟成で大きく酒質が変化しにくいタイプだからでした。今回は1年ごとの熟成の進行を呑みくらべていただけるよう、あえて、熟成の影響を受けやすい生酒を選択しています。

使用されている酒米は全て「兵庫夢錦」。「山田錦」の孫にあたる酒造好適米で、大黒正宗では「吟醸しぼりたて」など、味わいがしっかりあって熟成のピークを早めに設定したい酒質に使用しています。

■「大黒正宗 生熟ヴィンテージライン」は、瓶内・低温熟成でリスクを抑えた淡熟タイプ

今回は、毎年人気で売り切れている大黒正宗のフレッシュな「吟醸しぼりたて」と「純米吟醸しぼりたて」からの取り置き分を、タンク貯蔵ではなく瓶詰状態で、冷蔵倉庫の5℃の低温で貯蔵熟成しました（通常の「大黒正宗」の熟成と同条件）。できる限り劣化のリスクを抑えながら、吟醸の特長を残したまま旨みを引き上げるべく、現時点で最長4年半にわたって熟成させています。

そのためほぼ色づきも淡く、わかりやすい生熟感を感じるものは、2016年付近にとどまります。

■蔵にとっても予想できなかった、生熟成の面白さ

蔵にとっても長期に渡る生酒の熟成は初の試みで、実験でもあった今回の生熟成。

面白かったのが、「純米吟醸しぼりたて」のまっすぐな熟成の進行に対して、「吟醸しぼりたて」の自由奔放な熟成っぷりでした。醸造年度による多少の造りのブレを加味しても、年ごとにあまりにも変化する味わいの方向性やその魅力。当初は3年熟成、5年熟成として発売する予定だったラインナップを、急遽今年代を出せる限りリリースするよう変更したのも、年ごとに各々個性をもって育つ生酒達を見たからでした。



また、飲んでバランスが崩れているのではと感じるもの程、爛をつけて温度を上げると見事に爛上がりする不思議。私達、蔵にとっても日本酒熟成の面白さを改めて見つめ直す機会となりました。

	製造年	容量	価格(税込)	蔵スタッフの試飲コメント
吟醸2020	2BY	1800ml	¥2,990	基本の吟醸生酒
吟醸2019	1BY	1800ml	¥3,290	フルーツ系、洋梨、旨みしっかり、おだやかな香り、全てがバランス・調和
吟醸2018	30BY	1800ml	¥3,490	穀物系、麴の栗味、米の甘さ、旨みと酸味、爛(熱めーぬるめ)でやわらかくバランスよく
吟醸2017	29BY	1800ml	¥3,790	フルーツ系、メロン、辛味、ほどよい苦味、香り弱い、フレッシュ感、さっぱりした甘さ、キレ、旨みあるけどまだのびそう
吟醸2016	28BY	1800ml	¥3,990	穀物系、生熟感、酸味と苦味、旨みとコク、煙の香り、熟成系チーズに合う、熱燗で香り立ち甘みと旨みUP
純米吟醸2020	2BY	720ml	¥1,800	基本の純米吟醸生酒
純米吟醸2019	1BY	-	-	(※欠品となります)
純米吟醸2018	30BY	720ml	¥2,300	香り少し変化、甘み、苦味ほどよく、酸味おだやか、口当たりまるい
純米吟醸2017	29BY	720ml	¥2,500	香り引く、穀物感からの和梨が戻ってくる感じ、甘みひかえめ、ほどよい酸、キレしっかり
純米吟醸2016	28BY	720ml	¥2,800	色づき、米を感じる熟成香、淡い生熟感、酸、旨み、ナッツの香り、チーズに合う

■価格は今回限りの特別企画として、呑みくらべて楽しめるように極限まで抑えて設定

瓶詰め状態で低温熟成させるためには冷蔵コストが発生するため、コストをそのまま価格に反映させるとどうしても価格が跳ね上がってしまいます。今回の企画意図としては「熟成の魅力を、複数本同時に呑みくらべて伝える」ため、あまり高くなると複数本の購入が難しくなってしまう…

そのため、ラベルは新たに用意せず、既存のベースとなった2種を印刷の版を変えずに増刷して、西暦4桁のスタンプを手押しで押すのみに。昨年末の「新酒・熟成呑みくらべ」企画の際に作成した封緘（ふうかん）を流用して使用し、他のコストを極限まで削った上で、今回限りの企画としての価格設定となりました。



■販売概要

今回の商品は生酒を長期熟成した日本酒であることから、輸送による劣化のリスクを極力減らすために、酒蔵直営ショップでのお買い上げ、または蔵出し直送のみの限定品となります。

ショップでは、単品の他、「吟醸ラインナップ全種呑みくらべセット」や「爛上がりセット」など、おすすめのお呑みくらべの組み合わせでもご提案いたします。

また、在庫数は各商品によって差があり、売り切れますと再販売を行いません。

【発売日】2021年3月31日（水）

【販売場所】

<酒蔵直営オンラインショップ「十一代目又四郎」>

<https://11th.matashiro.jp/>

<酒蔵直営ショップ「十一代目又四郎」>

所在地：〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-5-23

営業時間：10：00-17：00（水日祝は定休日ですが、3/31(水)は臨時オープン）

【ラインナップ一覧】



<吟醸酒／生酒／原酒>

- ・原材料：米、米麴、醸造アルコール
- ・精米歩合：60%
- ・アルコール分：18度（原酒）
- ・要冷蔵

- | | | | |
|--------------------------|------------------------|----------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 吟醸2020」 | (1800ml) | ¥2,990 (税込) |
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 吟醸2019」 | (1800ml) | ¥3,290 (税込) |
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 吟醸2018」 | (1800ml) | ¥3,490 (税込) |
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 吟醸2017」 | (1800ml) | ¥3,790 (税込) |
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 吟醸2016」 | (1800ml) | ¥3,990 (税込) |



<純米吟醸酒／生酒／原酒>

- ・原材料：米、米麴
- ・精米歩合：60%
- ・アルコール分：17度（原酒）
- ・要冷蔵

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|---------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 純米吟醸2020」 | (720ml) | ¥1,800 (税込) |
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 純米吟醸2018」 | (720ml) | ¥2,300 (税込) |
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 純米吟醸2017」 | (720ml) | ¥2,500 (税込) |
| <input type="checkbox"/> | 「大黒正宗 生熟ヴィンテージ 純米吟醸2016」 | (720ml) | ¥2,800 (税込) |

■会社概要

- 会社名：株式会社 安福又四郎商店 □代表者：安福 晴久
- 所在地：〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-5-23
tel 078-851-0151 / fax 078-851-0156
- URL : <https://www.matashiro.jp/>

...今年で創業270周年を迎える灘五郷(御影)の日本酒蔵。兵庫県産の酒米、灘の酒造名水「宮水」を使用し、手造りでの少量生産を行う。コクとキレをもつ灘酒の正統として、宮水による“秋あがり”の特性を生かした「熟成させて旨みをのせていく」酒造りを得意とする。代表銘柄「大黒正宗」。

1995年の阪神・淡路大震災で木造蔵が全て倒壊。最後に残った鉄筋蔵が2013年に寿命を迎え廃業の危機を迎えるが、同 灘五郷の白鶴酒造により蔵設備の共同使用を提案され、白鶴酒造の二号蔵内にて酒造りを継続している。

【本件に関するお問合せ先】 (限りがございますが、メディア様からの試飲のご相談も承ります)

株式会社 安福又四郎商店 企画・広報担当:安福 愛

携帯:090-8365-9021

TEL:078-851-0151 FAX:078-851-0156

E-mail:11th.matashiro@gmail.com

※高解像度画像リンク

<https://drive.google.com/drive/folders/1RseRzj952CcqtY3Hq0fsmuWyShweJmOs?usp=sharing>